



MANUAL DE USUARIO

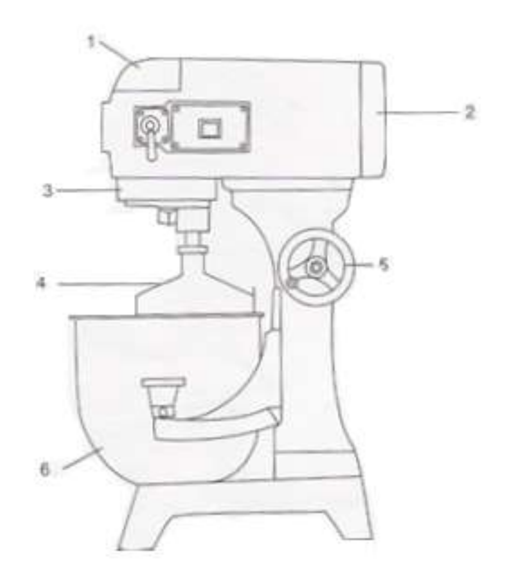


MIX-B30GA

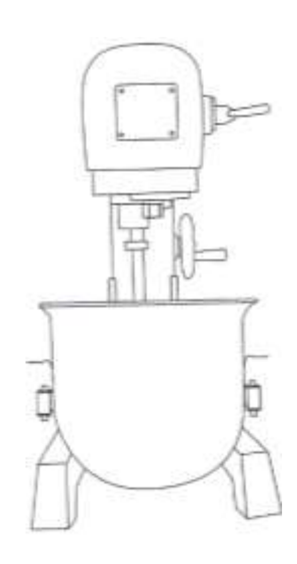
INDICE

CATALOGO DE PARTES

Listado



Articulo	Descripción
1	Tapa transmisión
2	Tapa trasera
3	Anillo
4	Mezclador
5	Manivela
6	Tazón

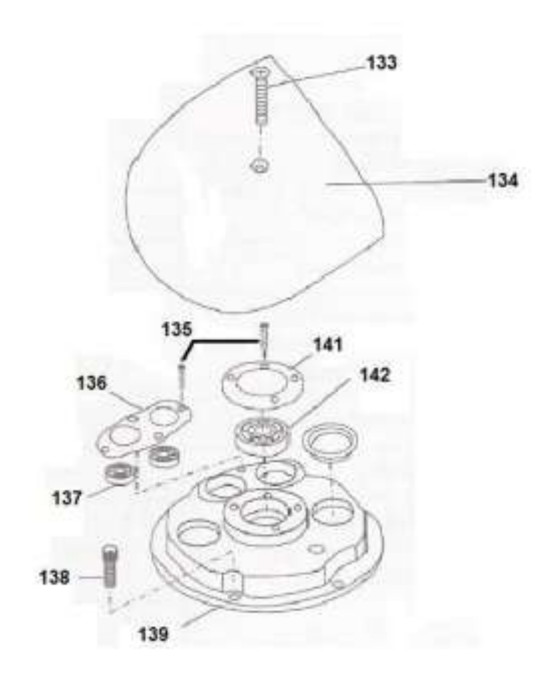


NOTAS:

- No utilizar chorro de agua para lavar la batidora
- No tener las manos húmedas en contacto con los interruptores ni con los tomacorrientes.
- Durante el mantenimiento de la mezcladora, desconectar el suministro de energía.
- La Mezcladora incluye en el pedestal un switch térmico que se Restablece con un botón de empuje.

TRANSMISION

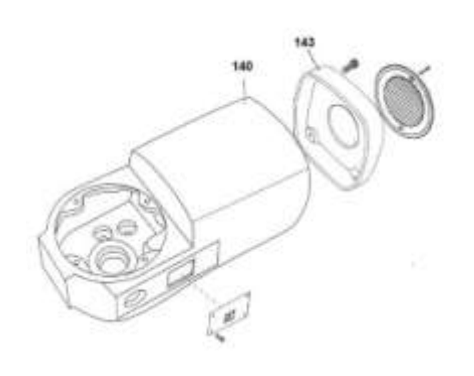
FIGURA1

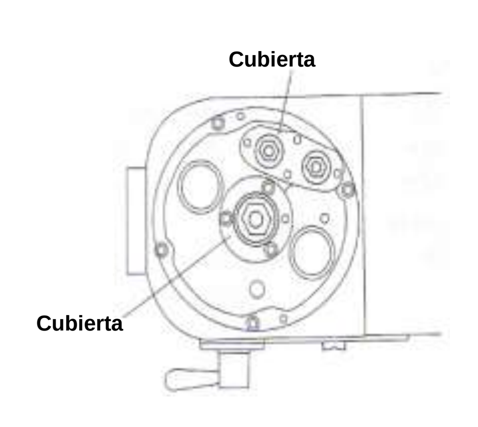


No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
133		103R020314	Tornillo de la tapa de transmision (133)
134		103R020315	Tapa transmisión (134)
135		103R020268	Tornillo para cubierta de baleros (135)
136		103R020257	Cubierta de balero (136)
137		103R020087	Balero 6201 (137)
138		103R020271	Tornillo guia (138)
139		103R020316	Tapa de transmisión (139)
140		103R020273	Carcaza de batidora (140)
141		103R020317	Cubierta de balero (141)
142		103R020318	Balero 6003 (142)
143		103R020235	Tapa trasera Mix 20, 30 (143)

NOTA:

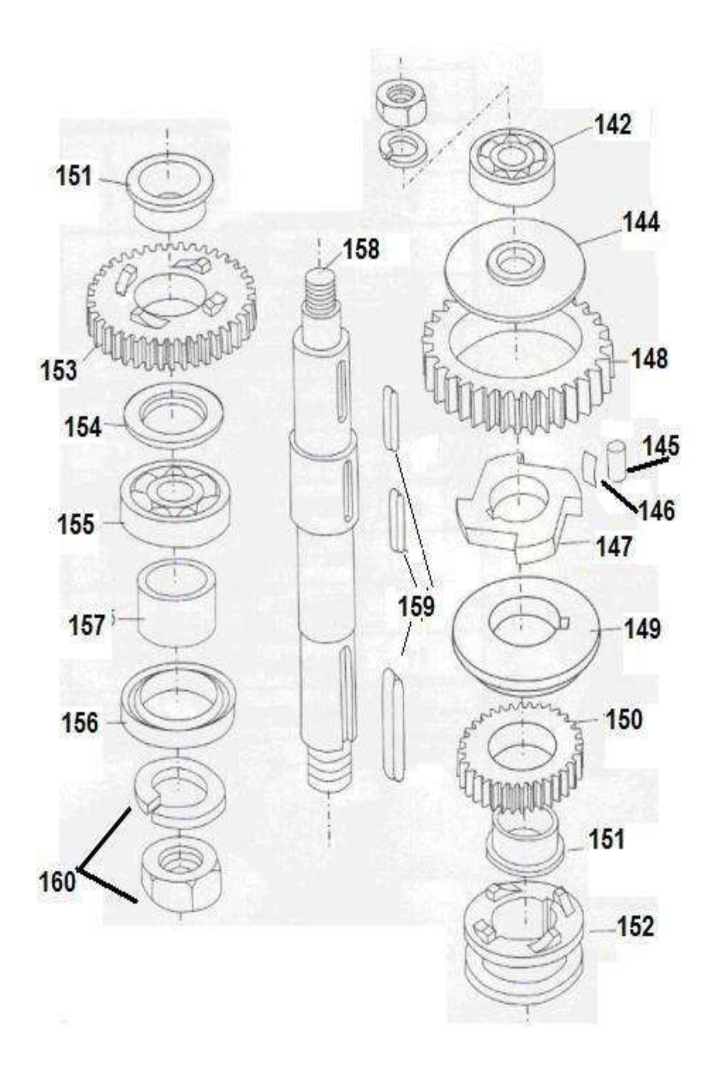
- La Mezcladora durante su fabricación se Agrega grasa lubricante por lo que no se Ocupa cambiar con frecuencia.
- Re-llenar con la grasa de lubricación numero 00, verificando la colocación cubierta de los baleros.

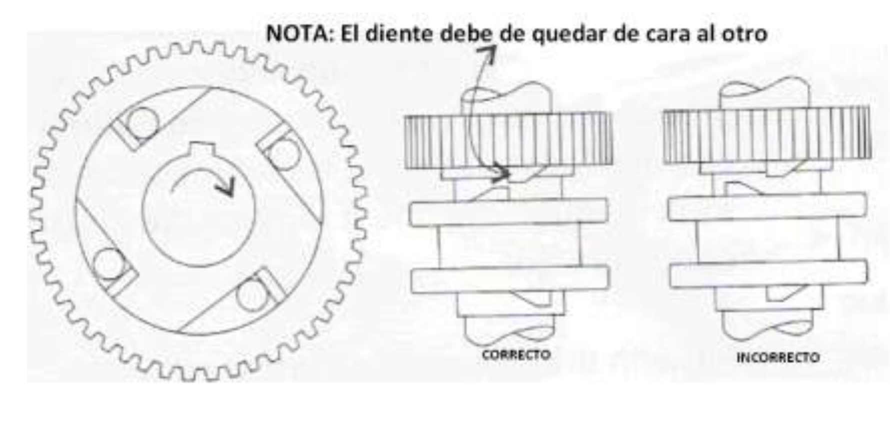




TREN DE ENGRANES

FIGURA 2

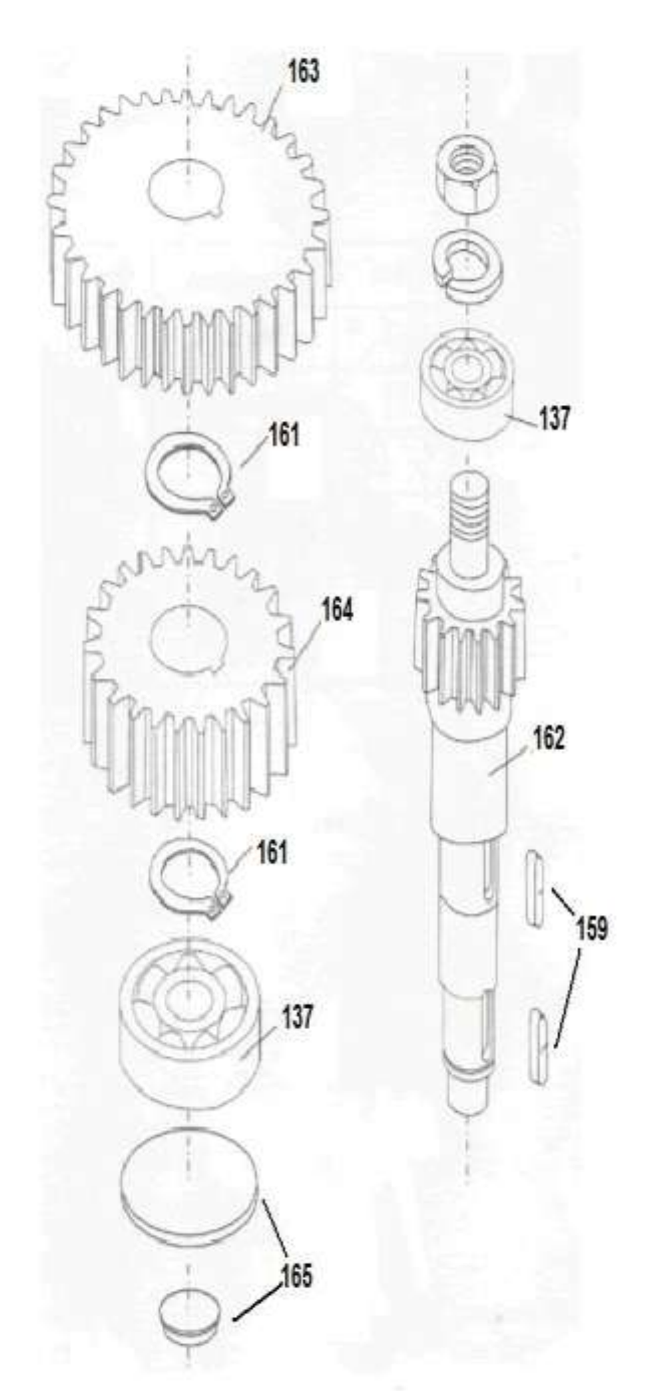




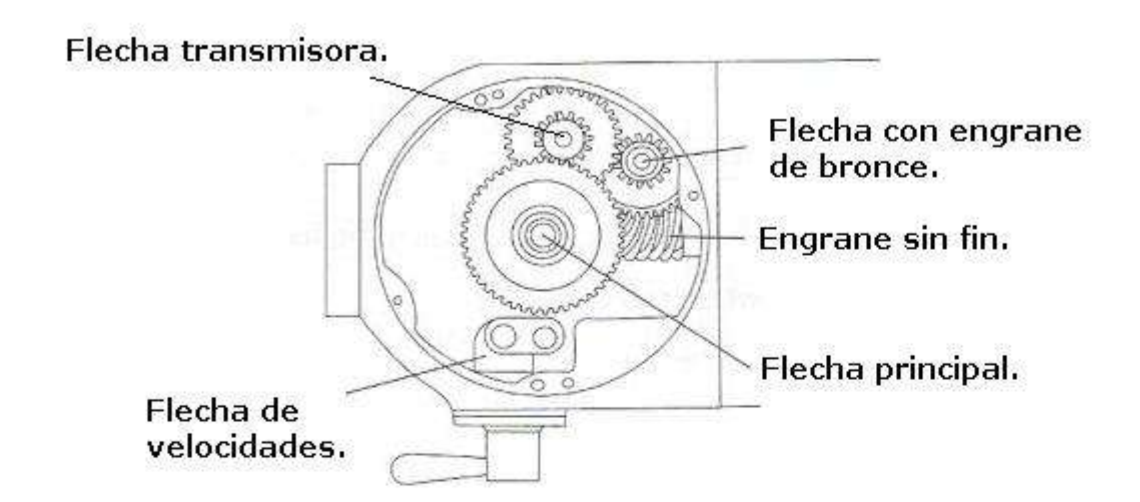
No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
142		103R020318	Balero 6003 (142)
144		103R020251	Separador de engranes (144)
145		103R020276	Barrilitos (145)
146		103R020214	Laina (146)
147		103R020319	Estrella porta roll pin (147)
148		103R020250	Engrane sin centro p/estrella (148)
149		103R020252	separador de engranes (149)
150		103R020249	Engrane de 2da velc Tren 1 (150)
151		103R020320	Buje tope (1-2) Tren 1 (151)
152		103R020321	Cuello de arrastre (152)
153		103R020248	Engrane 1era velocidad tren 1 (153)
154		103R020322	Rondana separador (154)
155		103R020112	Balero 6205 (155)
156		103R020323	Reten para aro dentado (156)
157		103R020324	Buje aro dentado (157)
158		103R020325	Flecha principal (158)
159		103R020258	Cuñas (159)
160		103R020247	Tuerca y guasa p/flecha de trenes (160)

TREN DE VELOCIDADES

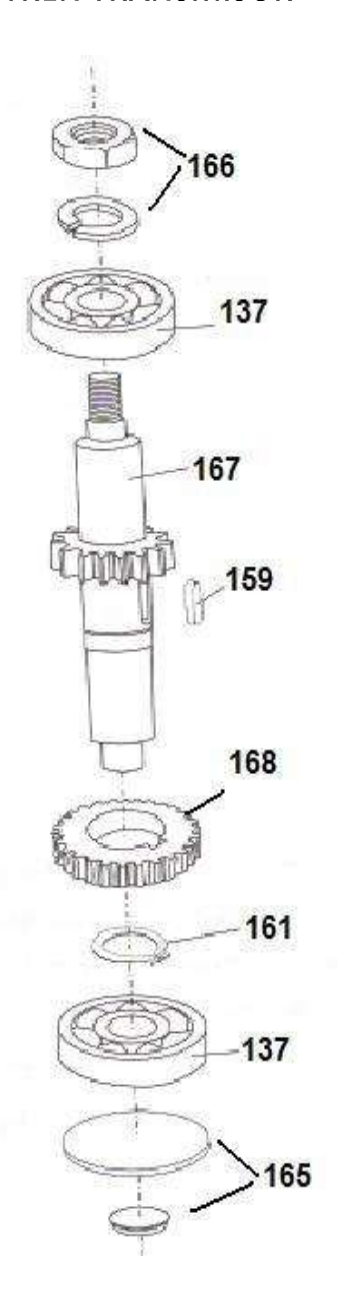
FIGURA 3



No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
137		103R020087	Balero 6201 (137)
159		103R020258	Cuñas (159)
161		103R020285	Candado Ω (161)
162		103R020205	Flecha Tren 2 (162)
163		103R020245	Engrane superior tren 2 (163)
164		103R020207	Engrane Inferior Tren 2 (164)
165		103R020246	Tapa de acero y tapon de plastico (165)



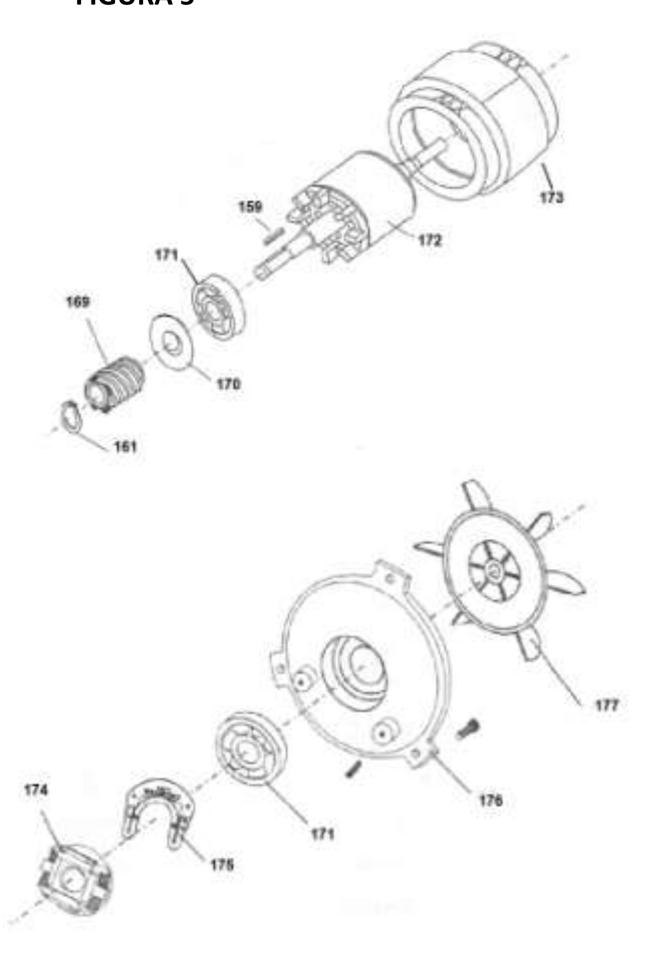
TREN TRANSMISOR



No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
137		103R020087	Balero 6201 (137)
159		103R020258	Cuñas (159)
161		103R020285	Candado Ω (161)
165		103R020246	Tapa de acero y tapon de plastico (165)
166		103R020247	Tuerca y guasa p/flecha de tren 3(166)
167		103R020206	Flecha de engranes tren 3 (167)
168		103R020202	Engrane de bronce (168)

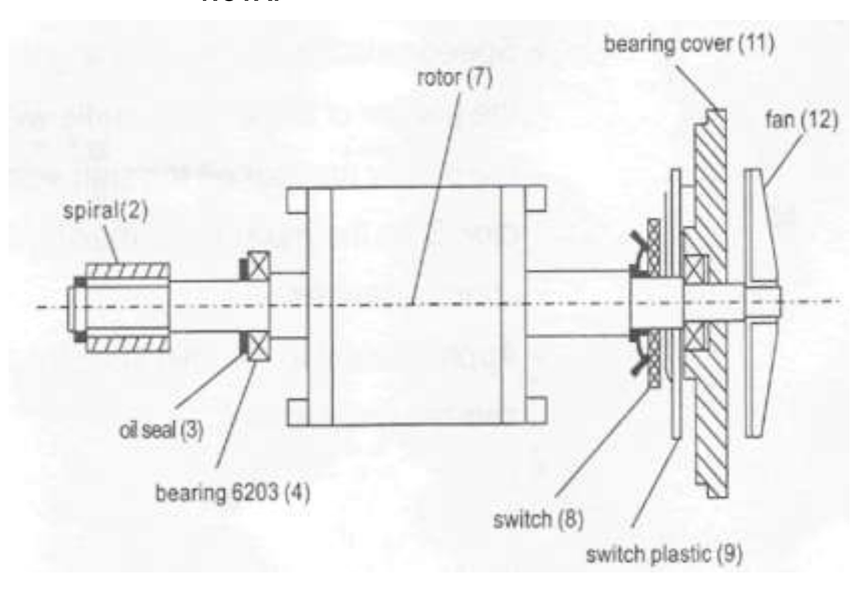
UNIDAD DE MOTOR

FIGURA 5



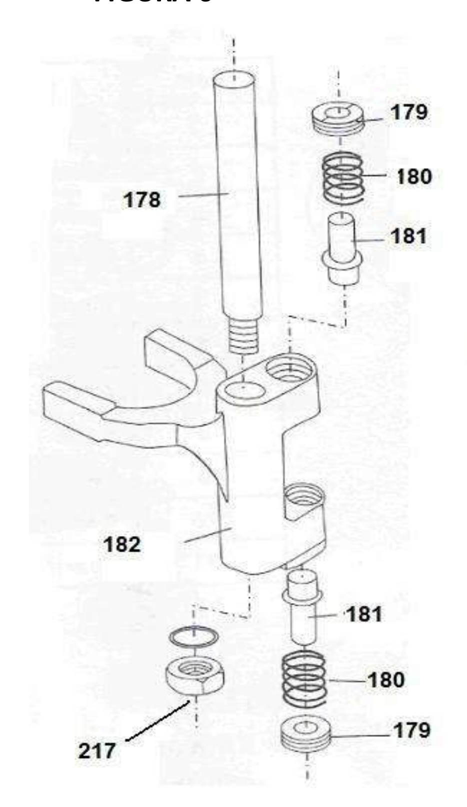
No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
159		103R020258	Cuñas (159)
161		103R020285	Candado Ω (161)
169		103R020203	Engrane sin fin (169)
170		103R020326	Empaque (170)
171		103R020242	Balero 6203 (171)
172		103R020343	Rotor (172)
173		103R020287	Campo magnetico de rotor (173)
174		103R020210	Switch centrifugo (174)
175		103R020211	Switch estacionario (platino) (175)
176		103R020224	Tapa balero (176)
177		103R020223	Ventilador (177)
178		103R020327	Poste guia p/horquilla de velocidades (178)
179		103R020328	Tuerca p/Horquilla de velocidades (179)

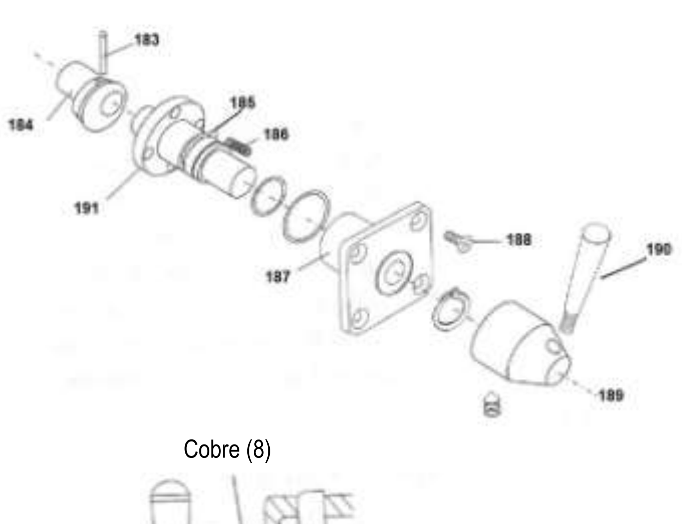
NOTA:

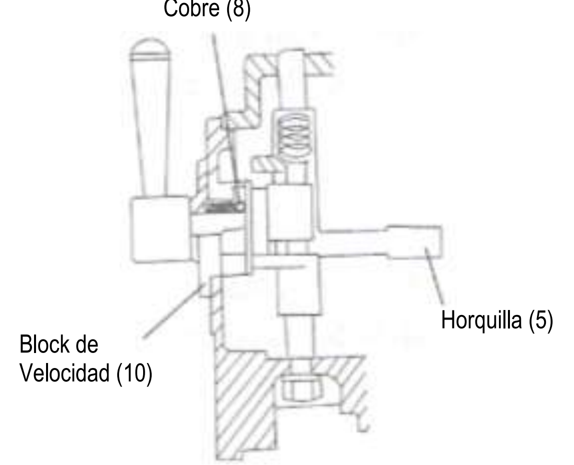


- Si el motor no esta trabajando, primero verifique el suministro de energía y conexiones. Siguiente, verificar por daños o conexiones defectuosos dentro del Mezclador. Al no trabajar el motor podría ser un resultado de voltaje inapropiado, cables rotos, un capacitor defectuoso, un switch centrífugo. Un motor dañado también puede ser causado por una sobre carga en el tazón al estar mezclando.
- El motor se compone de un eje motor (6), de un rotor (7) y estator.
- Figura 5-1 sistemas de componente del diagrama de motor.

MECANISMO MANDO DE VELOCIDAD
FIGURA 6







No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
178		103R020327	Poste guía p/horquilla de velocidades (178)
179		103R020328	Tuerca p/Horquilla de velocidades (179)
180		103R020329	Resortes varios (180)
181		103R020330	Perno p/horquilla de velocidades (181)
182		103R020204	Horquilla de velocidades (182)
183		103R020220	Roll pin (183)
184		103R020292	Selector de velocidades (184)
185		103R020293	Balines p/selector de velocidades (185)
186		103R020294	Resorte para selector de velocidades (186)
187		103R020295	Base central de velocidades (187) (191)
188		103R020296	Tornillo p/base central de velocidades (188)
189		103R020259	Soporte de palanca de velocidades (189)
190		103R020115	Palanca de velocidades (190)
217		103R020313	Tuerca p/poste guia de Horquilla de Veloc (217)

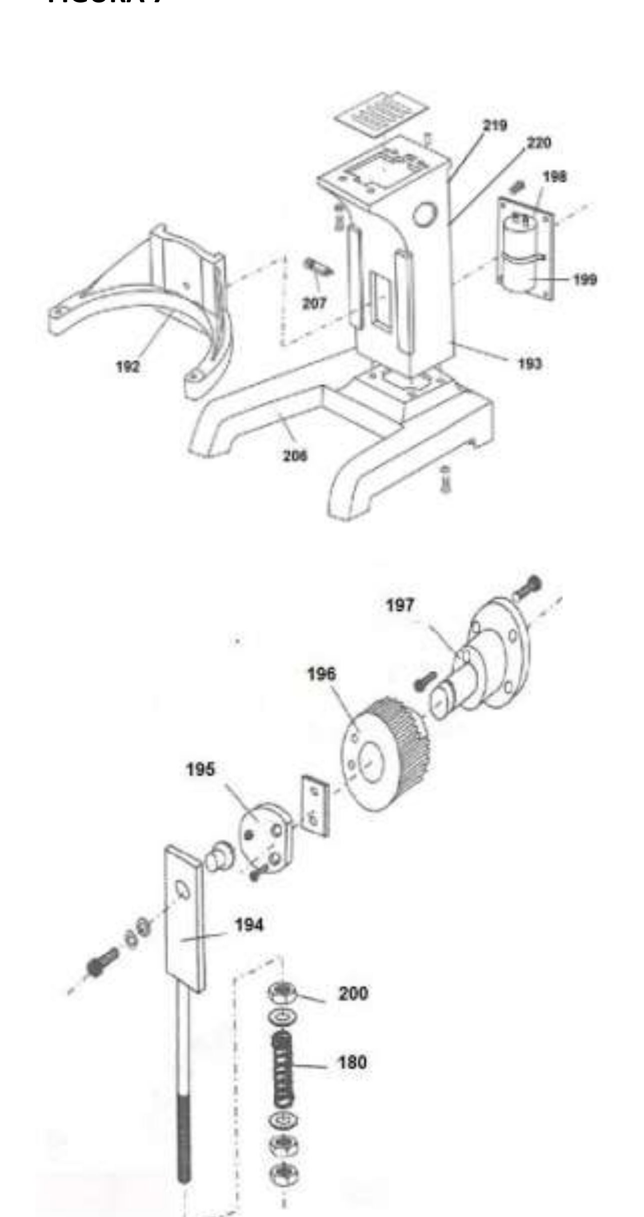
*El selector de velocidad fue diseñado para facilitar y simplificar el cambio de las velocidades.

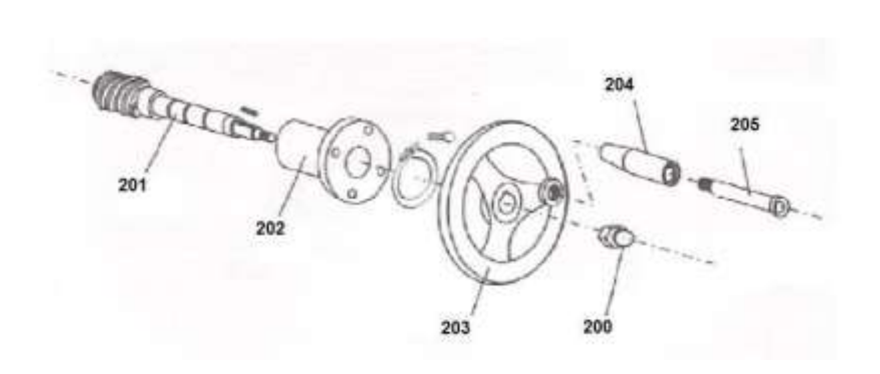
*La selección de la velocidad se realiza alineando la palanca de velocidades en el display de la máquina según la herramienta instalada.

*Hay que apagar la máquina antes de realizar cualquier cambio de velocidad.

BASE MEZCLADORA, MANIVELA PARA EL CONTROL DE ALTURA DE TAZON

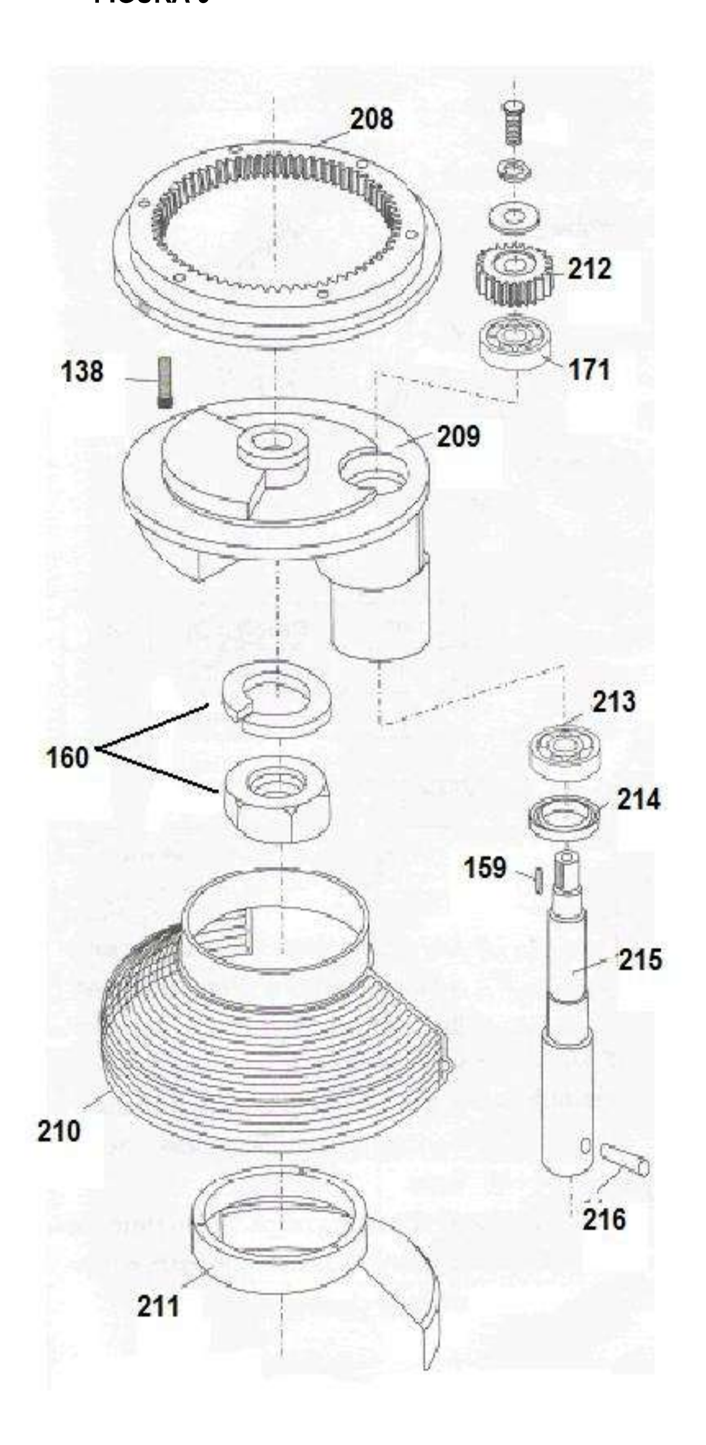
FIGURA 7





No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
180		103R020329	Resortes varios (180)
192		103R020297	Soporte Tazon (192)
193		103R020298	Pedestal (193)
194		103R020299	Varilla de elevador (194)
195		103R020332	Plato guía de elevacion (195)
196		103R020333	Engrane elevador cazo (196)
197		103R020334	Soporte engrane de sistema de elevacion (197)
198		103R020213	Tapa capacitor (198)
199		103R020217	Capacitor de arranque 300UF (199)
200		103R020303	Tuerca (200)
201		103R020335	flecha sin fin p/elevador (201)
202		103R020336	Buje p/flecha sin fin (202)
203		103R020265	Volante (203)
204		103R020225	Manivela (204)
205		103R020238	Perno p/manivela (205)
206		103R020337	Base de la batidora (206)
207		103R020209	Switch térmico (207)
219		103R020218	Capacitor de trabajo 80UF (219)
220		103R020212	Contactor (220)

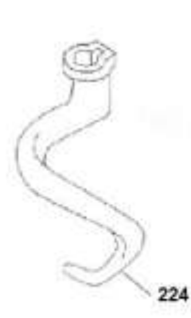
EJE DE SALIDA Y TOLVA
FIGURA 9



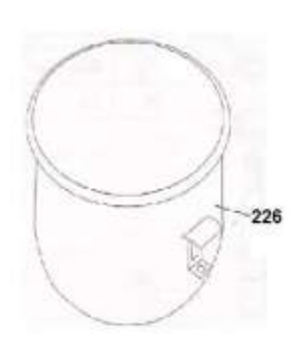
No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
138		103R020271	Tornillo guia (138)
159		103R020258	Cuñas (159)
160		103R020247	Tuerca y guasa p/flecha de trenes (160)
171		103R020242	Balero 6203 (171)
208		103R020219	Aro dentado (208)
209		103R020338	Soporte planetario (209)
210		103R020339	Guarda de seguridad movil(210)
211		103R020339	Tolva de seguridad estática (211)
212		103R020341	Piñon p/aro entado (212)
213		103R020228	Balero 6204 (213)
214		103r020342	Empaque p/grasa (214)
215		103R02021	Flecha de salida porta herramientas (215)
216		103R020312	Perno p/flecha de accesorios (216)

ACCESORIOS
FIGURA 10









No.	FOTOGRAFIA	CODIGO	DESCRIPCION
223		103R020241	Paleta (223)
224		103R020240	Gancho (224)
225		103R020239	Globo (225)
226		103R020236	Tazón (226)

NOTA:

- Las herramientas se instalan fácilmente al eje de la mezcladora, y la rotación esta a favor de las manecillas del reloj en el eje. Para removerlo, debe de levantarlo la herramienta sobre el eje y girarlo en contra de las manecillas del reloj y bajarlo.
- Todas las piezas están precisamente ajustadas al tazón, con esquinas redondeadas para su limpieza.

INSTRUCCIÓN DE OPERACIÓN

NOTA:
Para las mezcladoras mólelo mix-10-20-30-35 Se Recomienda NO trabajar con masa duras ya que acortaría el tiempo de vida útil de su mezcladora.

115 V		Antes de usar, verifique que el suministro de energía si este coincide con el de su maquina y sea cable a tierra.
		Antes de probar, por favor tome la herramienta de mezclado, en modo apagado, y coloque en la flecha principal inferior de la Mezcladora.
OFF		Para cambiar la velocidad: Por favor pare la mezcladora antes de cambiar la velocidad, en orden para evitar dañar la transmisión.
		Mezclando: de acuerdo a los diferentes materiales a mezclar. Escoja las diferentes opciones de herramientas y velocidad.
A		A: Es Recomendable Utilizar este accesorio para batir productos como mantequilla, huevos, azúcar glas, manteca y leche, trabajando con alta velocidad, mezclando hasta 40 minutos. **Usar este accesorio solo en la velocidad del globo**
B		B: Es Recomendable Utilizar este accesorio para mezclar productos como harina, manteca, mantequilla, azúcar para la producción de pasta para galleta, pasta para concha, polvorón, empanadas entre otros, trabajando con velocidad media, mezclando hasta 40 minutos. **Usar este accesorio solo en la velocidad de la paleta**
C		C: NO es recomendable Utilizar este accesorio para mezclar masas duras como pan blanco, concha, pizza, tamales, etc, ya que acortaría el tiempo de vida útil de la mezcladora. **Usar este accesorio solo en la velocidad del gancho**

Se puede alternar el tiempo de cada accesorio siempre y cuando la totalidad de trabajo
Sea de 40min de trabajo x 20 de descanso.
Verificar Tabla de Capacidades da cada modelo según sea su caso

PRECAUCION Y ATENCION ESPECIAL

PRECAUCION

1. No usar manguera o alguna corriente a chorro de agua para lavar la batidora
2. Por favor quitar la clavija antes del mantenimiento y el mantenimiento sea hecho por profesionales.
3. No tocar los switch ni la clavija antes con las manos húmedas.
4. Si se rompe, detener la maquina de inmediatamente.
5. Esta es la tierra (signo ⏚) en la maquina, por favor recordando la condiciones iniciales, no cancele la conexión de línea a tierra;
6. No ponga las manos en le tazón o en los mezcladores mientras este en operación.
7. No deje semi-cerrada la malla de protección de la maquina
8. La maquina debe de ser reparada sobre una superficie seca y trabajar en una área segura.
9. Si las conexiones eléctricas están dañadas, por favor cámbiela por su protección.

ESPECIAL ATENCION

1. Antes de usar, favor de limpiar el área del tazón para los mezcladores con cuidado y así instale el tazón a la maquina correctamente y ajustar.
2. Cuando escoja el mezclador, por favor diríjase al manual de operaciones para escoger la velocidad adecuada, o esto destruirá las partes de repuesto y reducirá la vida de uso de la maquina.
3. Después de usar, por favor apague la maquina, ponga la piezas en un área segura y limpia del tazón.
4. Mantenga la maquina en un medio ambiente seco, saludable y seguro.
5. Asegúrese de conectar el equipo lo más cercano al centro de carga. No utilizar extensiones y conexiones múltiples para evitar caídas de voltaje y variaciones de voltaje en el equipo.

PROBLEMAS DE MEZCLADO Y ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES

TIPO		MIX-B10GA	MIX-B20GA	MIX-B30GA	MIX-B35GA
CAPACIDAD EN LITROS		10	19	28	35
SUMINISTRO DE ENERGIA (V)		115~	115~	115~	115~
POTENCIA DE ENTRADA (W)		600	1100	1500	1500
Mixing Speed (r.p.m.)		508	548	548	580
		258	376	376	198
		156	208	208	127
CAPACIDAD PARA PASTA		4kg	9kg	12kg	15kg
Máxima capacidad de batido		6kg	10kg	14kg	16kg

FALLAS MÁS COMUNES

Las mezcladoras mix esta diseñadas únicas y exclusivamente para el área de Panificación. Las mezcladoras tienen un **tiempo de trabajo de 40minutos y un descanso de 20minutos**

CARACTERISTICAS DE SU MEZCLADORA

Capacitor de trabajo 80uf:
La función de este capacitor es mantener la fuerza del equipo (torque), para que la mezcladora mantenga un buen desempeño durante el mezclado del producto.
Fallas del capacitor de trabajo
El capacitor de trabajo puede fallar cuando hay una variación de voltaje o cuando el operador enciende el equipo con carga y las herramientas están dentro del producto.

Capacitor de Arranque 300uf:
La función de este capacitor es el encender el equipo sin ningún problema con la fuerza requerida para ello ya encendido el equipo el capacitor de trabajo entra en función.
Fallas del capacitor de arranque
El capacitor de arranque puede fallar cuando hay una variación de voltaje o algún corto circuito de corriente

Interruptor Térmico 15Amper.
La función de este interruptor es proteger los equipos de posible sobrecarga de mayor o menor amperaje y trabajos en excesos
Fallas en el térmico
Estar en un problema constante de sobrecargas y excesos de trabajo

Switch Estacionario (Platinos)
La función de los platinos es liberar el capacitor de arranque ya que el de trabajo siempre se mantiene conectado
Fallas del Switch Estacionario (Platinos)
Las posibles fallas de los platinos es cuando hay falta de Mantenimiento., suciedad dentro de la maquina (harina suelta)

Centrifugo
La función del centrífugo es liberar el platino para liberar el capacitor de arranque
Fallas del centrífugo
Por posibles golpes al momento de cambiar el platino o mal montaje

RECOMENDACIONES

- Las mezcladoras CRT GLOBAL deberán usarse solo para el área de panificación.
- Las mezcladoras no se deberán sobrecargar ya que estaría expuestas a fallas futuras.
- Se deberá parar el funcionamiento de la mezcladora para realizar el cambio de las velocidades. Esto aumentara la vida útil de la transmisión de engranes.
- La mezcladora deberá ser instalada en una conexión independiente. Esto evitara las altas y bajas de corriente.
- La mezcladora deberá ser operada en un lugar a temperatura ambiente.
- Procure realizar la limpieza de la mezcladora con un trapo húmedo. Evite realizar esta acción directamente con el chorro de agua.
- Elimine el suministro de energía eléctrica del equipo cuando no este operando el equipo.
- Programe el mantenimiento de la mezcladora una vez al año.
- Cierre por completo la malla de protección.